

海蜇 虹洋海产品 即食老醋海蜇头礼盒

产品名称	海蜇 虹洋海产品 即食老醋海蜇头礼盒
公司名称	乳山市虹洋食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段
联系电话	13508917908

产品详情

海蜇的禁忌

海蜇食物相克列表，下面这些食物不宜和海蜇同食

柠檬与海蜇食物相克

海蜇含有丰富的蛋白质和钙等营养物质，而柠檬含果酸较多。若二者同时食用，果酸会使蛋白质凝固，也可与钙结合生成不易于消化的物质，降低食物的营养价值，导致胃肠不适。

葡萄与海蜇食物相克

葡萄含果酸较多，与海蜇同时食用，盐渍海蜇丝，不仅会降低蛋白质的营养价值，且容易使海味中的钙质和果酸结合成新的不易消化的物质，刺激胃肠道，出现腹部不适、恶心、呕吐等症状。

白糖与海蜇食物相克

海蜇忌与白糖同腌，即食老醋海蜇头礼盒，否则不能久藏。

海蜇饮食禁忌

新鲜海蜇有毒，海蜇，必须用盐、明矾腌制，浸渍去毒滤去水分方可食用。

食用海蜇有几种？

经典、好吃的要数海蜇了。对，这个种的名字就叫“海蜇”二字。渔民则更爱叫它“面蜇”或“绵蜇”。它的“伞盖”很光滑，口感脆嫩，但个头不太大，一般是脸盆大小。

还有一种沙海蜇，渔民称之为“沙蜇”，它的伞盖上有许多沙子状的突起，口感没什么嚼劲，略逊一筹。但它个儿大，大个儿的能比一张桌子还大，要两个人用力才能拉上船。而且数量远远多于面蜇，所以市场上廉价的海蜇，大多是沙蜇。

此外，我国的食用海蜇还有叶腕海蜇、拟叶腕海蜇、黄斑海蜇。它们的捕捞量较小，市场上还是被面蜇和沙蜇统治着。

近年来，新闻经常报道海里的水母泛滥成灾，很多人纳闷：派渔船过去捞来吃就好了，怎么还会成灾呢？

我觉得问这个问题的人你不要激动，你要想一想，渔民不傻的。

首先，即食老醋海蜇丝，泛滥的水母不一定是适合食用的种类。就算是食用的海蜇，渔民也不一定会去捞。因为海蜇捞上来要马上处理，否则就变质。所以渔民一般只在近海捕捞，捞完了立刻回岸卸货。

远海的海蜇再多，来回耗费更多油钱不算，海蜇还会变质。而且处理海蜇需要特殊技术，只有少数渔民从事这个行当。普通的渔民在捞鱼时若捞上海蜇，也会扔回海里，因为没法处理，又占地方。

渔民要少量多次地把海蜇运回岸边，如果一次捕捞过量海蜇，很容易压坏、变质。

海蜇-虹洋海产品-即食老醋海蜇头礼盒由乳山市虹洋食品有限公司提供。乳山市虹洋食品有限公司（www.hongyangfood.cn）是山东威海，腌制水产品的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在虹洋食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创虹洋食品更加美好的未来。